

Les Codes d'Usages en Confiserie

• septembre 2010



Le mot du Président

Toutes les confiseries ont une histoire, parfois très ancienne, parfois plus récente. Elles sont nées dans les provinces françaises ou dans d'autres pays, en Europe ou dans le monde.

Les confiseries répondent souvent à des usages qui traduisent un savoir-faire traditionnel. La plupart de ces usages sont "non-écrits" et sont connus des seuls confiseurs.

Notre Profession a choisi, il y a plusieurs dizaines d'années, de codifier certains produits traditionnels français : les caramels (1953), les pâtes de fruits (1965) et les nougats (1965).

Mais les usages, qui prennent leur source dans la tradition, ne sont pas figés et évoluent avec le temps. Nous avons tenu compte de ces évolutions et révisé nos usages codifiés :

Il s'agit pour nous de moderniser nos usages, en préservant l'image de qualité de la confiserie française et en tenant compte de l'évolution du contexte réglementaire, désormais européen, et des technologies.

Ces codes d'usages sont le fruit d'une démarche consensuelle et volontaire de notre Profession. Ils sont la garantie d'une tradition et d'une qualité à laquelle nous sommes attachés.

Georges Verquin





Les codes d'usages en confiserie

Sommaire



I - Introduction

Confiserie et tradition

La confiserie est née d'une très ancienne tradition gourmande qui utilisa d'abord le miel puis, au Moyen Age, le sucre de canne et, à partir du XIX[e] siècle, le sucre de betterave. Depuis, les confiseurs n'ont eu de cesse de créer de nouveaux bonbons et de nouvelles spécialités, dont la plupart existent encore aujourd'hui.

Les confiseries ont souvent une histoire, parfois très ancienne, ou plus récente : toutes appartiennent à notre patrimoine gourmand.

Définition de la confiserie

La catégorie "Confiserie" comprend :

- toutes les préparations dans lesquelles les sucres constituent l'élément dominant, à l'exclusion des confitures, gelées et marmelades et des produits de cacao et chocolat définis par le décret n°76-692

  Exemples : bonbon de sucre cuit, bonbon gélifié, confiseries liquides, en poudre, gel, pâte/gomme à mâcher, caramel, fruits et légumes confits, pâtes de fruits, pâtes d'amande, réglisse, nougat, calisson, confiserie à base de cacao, pastilles ou micro-confiseries pour l'haleine...

- sont également des confiseries les produits similaires ayant un goût sucré dans lesquels les sucres ont été partiellement ou totalement substitués

  Exemples : chewing-gum sans sucres, bonbons sans sucres, pastilles ou micro-confiseries pour l'haleine sans sucres...

Pas de réglementation spécifique, mais des usages...

Les produits de confiserie de sucre ne sont pas définis par une réglementation spécifique en ce qui concerne leur composition, leur dénomination ou leur mode de fabrication. Les usages, qui trouvent leur source dans la tradition, sont en revanche très présents dans l'univers de la confiserie.

Les usages peuvent avoir été codifiés dans un code d'usages qui formalise, par un document écrit, les usages de la profession. Le caramel, le nougat et les pâtes de fruits ont ainsi été codifiés.

Les usages peuvent aussi ne pas avoir été codifiés ou formalisés, mais résulter des usages loyaux et constants.



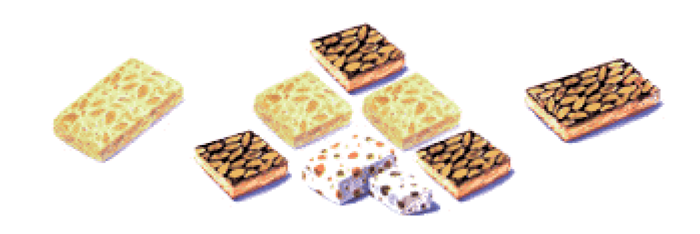


II - Codes d'usages

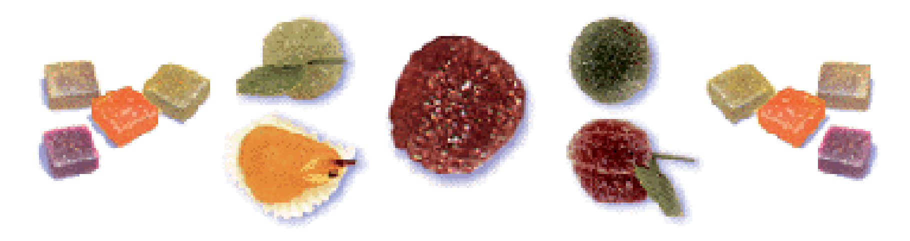
Caramels



Nougat



Pâtes de fruits







Les codes d'usages : mode d'emploi

Les codes d'usages "caramels", "nougats" et "pâtes de fruits" ne visent que les produits de confiserie de sucre, présentés au consommateur final, et non les avant-produits traditionnels utilisés en tant qu'ingrédients tels que la pâte de nougat, le praliné, etc. Ces avant-produits sont utilisés par d'autres professions ; la Chambre Syndicale de la Confiserie n'est donc pas la "détentrice" exclusive de ces usages. Pour une information complète des confiseurs, les définitions de certains de ces "ingrédients composés" figurent en annexe de ce code d'usage.

Les codes d'usages "caramels", "nougats" et "pâtes de fruits" visent tant à promouvoir et sauvegarder la qualité des produits dans l'intérêt des consommateurs, qu'à assurer des conditions de concurrence loyale entre professionnels. Ils n'ont pas vocation à limiter la possibilité, pour les entreprises, de valoriser leurs produits en faisant référence à des qualificatifs usuels. Au contraire, ces codes d'usages peuvent faciliter l'exercice loyal de cette liberté en offrant un référentiel aux démarches individuelles ou collectives de promotion des produits.





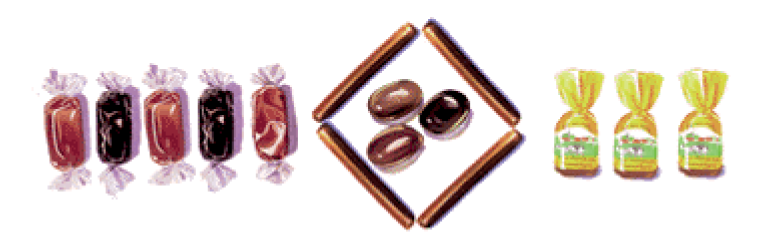
Caramels

On les aime au lait, à la crème ou au beurre, mais aussi à la vanille, au chocolat ou au café…

Le mot français "caramel" qui dérive de l'espagnol "caramelo" viendrait du latin médiéval "cannamellis" (canne à sucre) ; quant à l'appellation toffee, elle provient du mot anglais "tough" qui signifie tenace ou dur. Les caramels comptent parmi les premières friandises à base de sucre.

Les caramels sont préparés à partir d'un mélange de sucres, de produits du lait et de matières grasses qui peuvent être, selon les qualités, exclusivement du beurre ou de la crème de lait.

C'est le lait qui donne aux caramels leur saveur et leur couleur. Il subit au cours de la cuisson une caramélisation qui confère au produit son goût spécifique.







Code d'usages
"Caramels"

Adopté par le Bureau Directeur, le 22 mai 1996

1. Caramels

La dénomination de vente "caramel" est réservée aux produits de confiserie préparés exclusivement par cuisson de :

- sucres et/ou miel
- lait (*) et/ou protéines de lait
- matières grasses alimentaires, le cas échéant.

Le produit fini doit contenir au minimum 1,5 % de protéines de lait.

2. Caramels au lait, à la crème, au beurre

Caramels au lait

La dénomination de vente " caramel au lait " est réservée aux produits de confiserie préparés exclusivement par cuisson de :

- sucres et/ou miel.
- lait (*).
- matières grasses alimentaires, le cas échéant.

Le produit fini doit contenir au minimum 4,5 % de matière sèche non grasse du lait et 1,5 % de matières grasses d'origine lactique.

Caramel à la crème et caramel au beurre

Les dénominations de vente "caramel à la crème" et "caramel au beurre" sont réservées aux produits de confiserie préparés exclusivement par cuisson de :

- sucres et/ou miel.
- lait (*), crème ou beurre selon le cas, à l'exclusion de toute matière grasse d'origine non laitière.

Le produit fini doit contenir au moins 4,5 % de matière sèche non grasse du lait, et 3 % de matières grasses d'origine lactique.

Dans les caramels ainsi définis, sont autorisés des ajouts tels que : des fruits secs, du chocolat, du café, des parfums etc., suivant les règles de la législation en vigueur.

(*) Le lait peut être entier, partiellement ou entièrement écrémé, liquide, partiellement ou entièrement déshydraté.





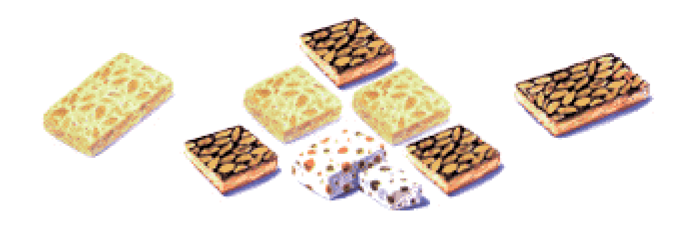
Nougats

C'est l'une des confiseries les plus populaires et les plus réputées au monde.

Installé en Provence dès le Moyen Age, le nougat a conquis l'Ardèche au XVIe siècle, grâce aux plantations d'amandiers développées par Olivier de Serres…

C'est à la fin du XVIe siècle que Montélimar devient la capitale du nougat. La plus belle légende concertant son origine remonte au XVIIe siècle et raconte que l'appellation nougat viendrait de l'expression " tu nous gâtes ".

Tendre ou dur, noir ou blanc, aux amandes, aux pistaches, aux noisettes … les ingrédients qui le composent varient en fonction des régions où on le fabrique (Provence, Ardèche…)







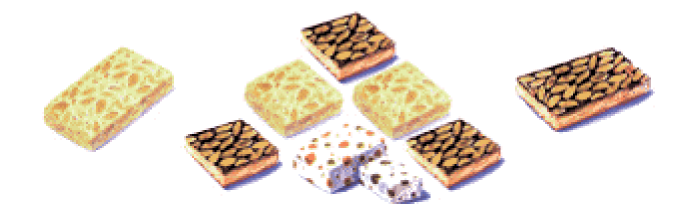
Code de bonnes pratiques
"Nougat"

Adopté par le Bureau Directeur, le 17 novembre 1997

Ce Code de Bonnes Pratiques "Nougats" ne vise que les produits de confiserie "nougats", vendus au consommateur final.

Il exclut donc les avant-produits traditionnels, utilisés en tant qu'ingrédients tels que la pâte de nougat, la crème de nougat...

Ce code de Bonnes Pratiques donne une définition générale du nougat puis définit les nougats à pâte aérée et les nougats à pâte non aérée.







I. "Nougat"

1. Définition

Les nougats sont des produits de confiserie, composés :

- d'une pâte de base aérée[1] et
- d'une garniture constituée par des "fruits", tels que définis au point 2 de cette première partie, entiers ou en morceaux.

La garniture représente au moins 15 % du produit fini.

2. Ingrédients

Pâte de base

La pâte de base, de consistance dure ou tendre, est constituée par des matières sucrantes[2] ; elle peut être notamment additionnée de miel. L'aération de la pâte de base est obtenue à l'aide d'un ou plusieurs agents d'aération autorisés, tels que : blanc d'oeuf de poule, albumine d'oeuf, albumine de lait, gélatine alimentaire...

Garniture

- Les "fruits" de la garniture de base sont, au minimum, les :
- ⇨ amandes douces d'amandier, noisettes, pistaches, et doivent représenter au moins 15 % du produit fini.
- D'autres ingrédients facultatifs peuvent être ajoutés dans la garniture, tels que :
- ⇨ noix, noix de pécan, amandes de noyaux doux, pignons de pin, arachides, fruits confits ou séchés ou autrement transformés, céréales soufflées, pralines, végétaux confits, grains d'anis et de coriandre.

3. Dénomination - Etiquetage

- Les dénominations de vente réservées à ces produits sont les suivantes : "nougat" ou "nougat aux amandes, noisettes, pistaches".
- Si d'autres ingrédients facultatifs sont ajoutés à la garniture, ils doivent être déclarés dans la dénomination de vente, selon un ordre d'importance décroissant, dès lors qu'ils représentent plus de 3% du produit fini.

---

(1) Sauf pour les : nougat noir, nougat rouge, nougat noir de Provence, définis en 3e partie de ce volet, dont la pâte de base n'est pas aérée.
(2) Les " matières sucrantes " sont définies dans une annexe commune aux différents " Codes d'Usages Confiserie ".





II. Autres types de Nougat (à pâte aérée)

1. Nougat avec qualificatif faisant référence à des ingrédients

Dénomination	Pâte de base	Garniture
Nougat aux noix, noix de pécan, amandes de noyaux doux, pignons de pin, arachides, fruits[1] *(un ou plusieurs ingrédients cités dans la dénomination de vente)*	Définition générale	• Représente au moins 20 % du produit fini. • Les ingrédients doivent être cités dans la dénomination de vente selon un orde d'importance décroissant.

(1) fruits confits, séchés ou autrement transformés

2. Nougat avec autres qualificatifs

Dénomination	Pâte de base	Garniture
Nougat de Montélimar [2]	• Aération obtenue uniquement au moyen d'albumine d'oeuf et/ou de blanc d'oeuf de poule. • Le miel doit représenter 25 % au minimum, en poids de matière sèche des matières sucrantes • Seule substance aromatisante autorisée : arôme naturel de vanille (minimum 0,5 g équivalent gousse par kg de matières sucrantes).	• Représente au moins 30 % du produit fini. • Garniture composée de 30 % minimum d'amandes douces d'amandier,(amandes entières émondées) ou 28 % minimum d'amandes et 2 % minimum de pistaches (pistaches émondées en provenance de Sicile).
Nougat blanc de Provence	• Aération obtenue uniquement au moyen d'albumine d'oeuf et/ou de blanc d'oeuf de poule. • Le miel droit représenter au moins 30 % des matières sucrantes mises en oeuvre. Il doit s'agir de miel de lavan deprovençal. • Seule substance aromatisante autorisée : vanille en gousse et/ ou arôme naturel de vanille.	• Représente au moins 35 % du produit fini. • Garniture composée exclusivement d'amandes douces d'amandier d'origine méditerranéenne et/ ou pistaches.

(2) si un produit fait l'objet d'une AOP ou d'une IGP, la dénomination de vente est réservée au produit fabriqué dans la zone concernée et répondant aux spécifications de l'AOP ou de l'IGP





III. Nougat à pâte non aérée

1. Définition générale

Les nougat noir, nougat rouge, croquante, sont des produits de confiserie composés :

- d'une pâte de base non aérée et
- d'une garniture constituée par des " fruits ", tels que définis au point 1

La garniture représente au moins 15% du produit fini.

2. Ingrédients

Pâte de base

La pâte de base, de consistance dure, est constituée d'un sirop de matières sucrantes, cuit et fortement caramélisé. Elle peut être notamment additionnée de miel.

Garniture

- Les fruits de la garniture de base sont au minimum les amandes douces d'amandier, noisettes, pistaches, et doivent représenter au moins 15 % du produit fini.
- D'autres ingrédients facultatifs peuvent être ajoutés dans la garniture, tels que :

⇨ noix, noix de pécan, amandes de noyaux doux, pignons de pin, arachides, fruits confits ou séchés ou autrement transformés, céréales soufflées, pralines, végétaux confits, grains d'anis et de coriandre.

3. Dénomination - Etiquetage

- Les dénominations de vente réservées à ces produits sont les suivantes : " nougat noir, nougat rouge, croquante" ou " nougat noir aux amandes, noisettes, pistaches ".
- Si d'autres ingrédients facultatifs sont ajoutés à la garniture, ils doivent être déclarés dans la dénomination de vente, selon un ordre d'importance décroissant, dès lors qu'ils représentent plus de 3% du produit fini.



4. Nougat noir avec autres qualificatifs

Nougat noir avec qualificatifs faisant référence à des ingrédients

Dénomination	Pâte de base	Garniture
Nougat noir aux noix, noix de pécan, amandes de noyaux doux, pignons de pin, arachides, fruits [1] (un ou plusieurs ingrédients cités dans la dénomination de vente)	Définition générale	• Pourcentage de garniture = 20 % du produit fini. • Les ingrédients doivent être cités dans la dénomination de vente selon un ordre d'importance décroissant.

[1] fruits confits, séchés ou autrement transformés.

Nougat noir avec autres qualificatifs

Dénomination	Pâte de base	Garniture
Nougat noir de Provence	• Définition générale • Les matières sucrantes doivent contenir au minimum 25 % de miel provençal. • Seule substance aromatisante autorisée : vanille en gousse et/ou arôme naturel de vanille.	• La garniture représente au moins 50 % du produit fini. • Elle est composée exclusivement d'amandes douces d'amandier d'origine méditerranéenne et/ou de pistaches et/ou de graine de coriandre ou d'anis.



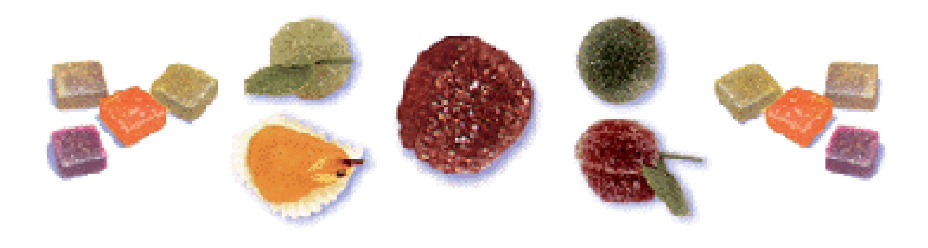


Pâtes de fruits

L'Occident découvre l'aïeule de la pâte de fruits au retour des croisés, sous forme de "confiture sèche". Faite avec la pulpe des fruits et du sucre, elles étaient à l'origine une façon de conserver les fruits. Mais dès le Moyen-âge, elles sont considérées comme des douceurs de choix. De nos jours, la variété des pâtes de fruits est infinie : candies, glacées ou enrobées de sucre cristallisé, fourrées de liqueur, avec des inclusions, il en existe vraiment pour tous les goûts.

Les pâtes de fruits doivent contenir au moins la moitié de leur poids en pulpe et/ou purée de fruits. Fruits, sucre et pectine sont cuits ensemble jusqu'à consistance de gelée, laquelle est ensuite aromatisée, colorée et acidifiée. La pâte est formée en plaque et découpée, ou bien moulée.

Les pâtes de fruits sont de délicates friandises qui honorent de leur nom bien des régions.







Code d'usages

"Pâtes de fruits"

Adopté par le Conseil d'Administration, le 16 septembre 2010

1. Définition

Par définition, une " pâte de fruits " est :

1.1 une confiserie

1.2 qui a pour caractéristiques essentielles justifiant la dénomination " pâte de fruits "

- la présence majoritaire de " fruits ",
- une texture solide, souple et non élastique,
- pouvant être aromatisée et/ou colorée.

2. Critères essentiels de composition des "pâtes de fruits"

2.1 Pour pouvoir utiliser la dénomination " pâte de fruits ", la confiserie doit contenir au moins 50 % de fruits mis en oeuvre (équivalent normal à 11 % d'extrait sec) par rapport au produit avant finition (par exemple : candissage…),

2.2 Le fruit est apporté sous la forme de pulpe et/ou de purée (*)

2.3 Pour le contrôle du respect de cette règle :

- la qualité de cet apport de fruits est assurée par tout procédé de conservation par voie physique qui n'altère pas les caractéristiques essentielles du fruit (telles que appertisation, réfrigération, congélation...), sans utilisation d'additifs autres que les correcteurs d'acidité ou acidifiants ;
- la quantité de fruits prise en considération dans le mode de calcul du pourcentage sera celle de la pulpe et/ou la purée ;
- le mode de calcul du pourcentage consiste à rapporter la quantité de fruits mise en oeuvre pour obtenir 100 kg de pâtes de fruits et de la multiplier par 100.

(*) Selon la directive 2001/112 du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine :
La pulpe de fruit (pulpe) : partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné, cette partie comestible pouvant être coupée en morceaux ou écrasée.
La purée de fruit (purée) : produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus.





3. Précisions

3.1 L'appellation " pâte de ... " suivie du nom d'un fruit, est réservée aux pâtes de fruit dans lesquelles 100% de la pulpe et/ou purée de fruit utilisée provient du fruit cité (soit au moins 50% du fruit cité dans le produit fini).

Exemple : " pâte d'abricot "

Dans le cas des pâtes de fruits contenant un seul fruit, la mention « pur [nom du fruit] » pourra être utilisée dans l'étiquetage.

Exemple : « pur abricot »

Ce produit peut être aromatisé par un ingrédient issu de fruit(1) et/ou un arôme naturel du fruit et/ou un arôme naturel du fruit avec autres arômes naturels(2).

Exemples : jus concentré d'abricot, arôme naturel d'abricot, arôme naturel d'abricot avec autres arômes naturels

3.2 L'appellation " pâte de fruits ", suivie du nom d'un fruit, est réservée aux pâtes de fruits dans lesquelles 25 % au moins de la pulpe et/ou purée utilisée provient du fruit cité (soit au moins 12,5% du fruit cité dans le produit fini).

Exemple : " pâte de fruits à l'abricot " ou " pâte de fruit abricot "

Ce produit peut être aromatisé par un ingrédient issu de fruit et/ou un arôme naturel du fruit et/ou un arôme naturel du fruit avec autres arômes naturels.

Exemples : jus concentré d'abricot, arôme naturel d'abricot, arôme naturel d'abricot avec autres arômes naturels

3.3 Dans tous les autres cas, l'appellation " pâte de fruits " doit être accompagnée de la mention " aromatisée " ou une mention équivalente (exemple : goût, arôme, saveur...), dès lors que des arômes autres que naturels ont été mis en œuvre.

3.4 La représentation graphique d'un fruit n'est autorisée que si la saveur provient du fruit, éventuellement renforcée par un ingrédient issu de fruit et/ou un arôme naturel du fruit et/ou un arôme naturel du fruit avec autres arômes naturels.

3.5 Dans les pâtes de fruits ainsi définies, sont autorisés les ajouts d'autres ingrédients tels que fruits secs, épices et aromates, etc.

Dans ce cas, afin d'assurer une bonne information du consommateur, la dénomination de vente du produit fini sera complétée par l'indication de l'ingrédient mis en œuvre.

Ex : Pâte de fruits abricot aux pépites de chocolat

---

(1) Ingrédient issu du fruit pris en l'état ou après sa transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires prévus à l'annexe II du Règlement (CE) n°1334/2008 du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.

(2) Conformément aux définitions de l'article 16 (points 4 et 5) du Règlement (CE) n°1334/2008.





Annexe

1. Rappel de données réglementaires pertinentes en matière d'information du consommateur

Publicité, mode de présentation et étiquetage : principes généraux

« L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et plus particulièrement sur la nature, l'identité, les qualités, la composition... » (art. R.112-7 du Code de la consommation)

« Est interdite toute publicité comportant, sous quelque forme que ce soit, des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur, lorsque celles-ci portent sur un ou plusieurs des éléments ci-après : existence, nature, composition, qualités substantielles, teneur en principes utiles, espèce, origine, quantité, mode et date de fabrication, propriétés... » (art. L.121-1 du Code de la consommation)

Mise en relief des ingrédients : mode d'étiquetage

Art. R.112-17 et R112-17-1
du Code de la consommation

Le principe

« ... L'étiquetage d'une denrée alimentaire doit comporter l'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients qui a été utilisé dans sa fabrication ou sa préparation dans les cas suivants :

1. L'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé à la dénomination de vente par le consommateur ;
2. L'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique ;
3. L'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est essentiel pour caractériser la denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

"La mention prévue à l'alinéa précédent figure soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénonciation, soit dans la liste des ingrédients".

"Sont notamment exemptés de cette obligation d'indication quantitative : les ingrédients ou catégories d'ingrédients utilisés à faible dose aux fins de l'aromatisation ".





Indication du pourcentage : le mode de calcul

« La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre ».

« Par dérogation, la quantité mentionnée pour les denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité suite à un traitement thermique ou autre, correspond à la quantité du ou des ingrédients mis en œuvre, rapportée au produit fini. Cette quantité est exprimée en pourcentage ».

2. Principaux ingrédients utilisés en confiserie

Les produits de confiserie sont fabriqués avec une grande diversité de matières premières, la très grande majorité étant d'origine agricole.

Matières sucrantes

Les sucres et les matières sucrantes couramment utilisés dans les produits de confiserie sont :

- **Le sucre, ou saccharose**
  Le sucre est l'élément de base de la confiserie. Il est extrait de la betterave ou de la canne à sucre.
  Les sucres peuvent se présenter sous formes diverses :
  cristallisé, en poudre, sucre glace, ou encore sucre liquide.
- **Les sirops de glucose**
  Les sirops de glucose sont des sucres dérivés de l'amidon (maïs, pomme de terre, blé, ...).
- **Le dextrose (anhydre ou monohydraté)**
- **Le miel**
  Le miel est produit par les abeilles mellifères à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles.
  Le miel est surtout utilisé comme élément aromatique dans la fabrication de bonbons au miel, de nougats, de certaines confiseries orientales.





Lait - Beurre - Crème

- **Lait**

On entend par "lait" le produit provenant de la traite d'une ou de plusieurs vaches (règlement CEE 1411/71 du 29 juin 1971).

Aux fins du présent code d'usages, pour tenir compte des spécificités de fabrication des produits de confiserie, le lait mis en œuvre peut être :

⇨ entier, partiellement ou entièrement écrémé,
⇨ liquide, partiellement ou entièrement déshydraté.

Rarement utilisé à l'état frais en confiserie, car son eau doit être évaporée, le lait est employé sous forme concentrée, sucré ou non, et en poudre. Il sert notamment à la fabrication des caramels.

- **Beurre**

Produit ayant une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 %, et des teneurs maximales en eau de 16 % et en matières sèches non grasses de 2 % (Règlement CE 2991/94) ;

Le beurre concentré est le beurre dont la teneur en matières grasses est supérieure ou égale à 90 % (Règlement CE 2991/94) ;

- **Crème**

La dénomination de "crème" est réservée au lait contenant au moins 30 g de matières grasses provenant exclusivement du lait, pour 100g de poids total ;

Pour avoir droit à la dénomination "crème fraîche", la crème ne doit pas avoir subi un traitement thermique d'assainissement autre que celui de pasteurisation, et doit avoir été conditionnée sur le lieu de production dans les 24 h suivant celle-ci (Décret 80-313 du 23 avril 1980).

Fruits

Les fruits sont des ingrédients couramment utilisés en confiserie. Ils sont utilisés sous plusieurs formes :

- **Fruits secs**

Il s'agit notamment des amandes douces d'amandier, noisettes, pistaches, noix de pécan, amandes de noyaux doux, pignons de pin, arachides…

- **Fruits confits**

Ce sont des fruits cuits dans du sirop de sucre auquel on ajoute, pour empêcher la cristallisation, du miel ou plus généralement du glucose. Il s'agit notamment des abricots, poires, prunes, cerises, ananas, écorces d'agrumes…

- **Fruits séchés ou autrement transformés (pressés, concentrés, en poudre, ...)**

exemples : papaye séchée en cubes, noix de coco râpée, abricots lyophilisés, pépites à l'ananas, raisins secs…

- **Purée de fruits**

Produit obtenu des parties comestibles d'une ou plusieurs espèces de fruits entièrement tamisées ou finement divisées, sans concentration notable, avec ou sans addition de sucre(s).





3. Quelques "ingrédients composés", utilisés en confiserie

- **Praliné**

⇨ Praliné :

Le praliné est un produit de confiserie, généralement à usage de fourrage, composé d'un mélange intime et broyé comprenant, d'une part, au minimum 50 % d'amandes douces d'amandier et/ou de noisettes, décortiquées et éventuellement torréfiées et, d'autre part, de sucre.

Si des fruits à coque[1] autres que les amandes et les noisettes sont utilisés, le nom du ou des fruits à coque doit accompagner la dénomination de vente du praliné (praliné pistache, par exemple).

⇨ Fourrage au praliné :

Produit constitué de praliné tel que défini ci-dessus, et d'autres ingrédients. Le pourcentage de praliné figure dans l'étiquetage du produit (listes des ingrédients, ...) et est calculé sur la base de la composition ci-dessus définie.

Source : Chambre Syndicale des Chocolatiers (avril 1999)

- **Pâte de nougat**

Cette dénomination est réservée au produit dont la pâte de base (*) est aérée par l'un ou plusieurs des agents d'aération (*) et dont la garniture constituée par l'un ou plusieurs des ingrédients (*) représente moins de 15 % en poids du produit fini.

Lorsque cette garniture est constituée uniquement de céréales soufflées, ce pourcentage est ramené à 5 %.

---

(1) l'arachide n'est pas considérée comme un "fruit à coque"

(*) cf. Code d'usages nougat



194, rue de Rivoli
75001 Paris
Téléphone 01.44.77.85.85
Fax 01.42.61.95.34
Email confiserie@alliance7.com
Site www.confiserie.org